



BRUT RÉSERVE

Harmonie et équilibre

Le Brut Réserve est un vin de champagne, brut sans année, aérien, subtil et harmonieux.

Son assemblage se compose d'en moyenne 13 années de vendanges provenant des cépages Pinot Noir, Chardonnay et Meunier issus des meilleurs terroirs de la Marne.



Elaboration

30% de Pinot Noir de la Montagne de Reims et de la Grande Vallée de la Marne

30% de Chardonnay des différents crus de la Marne

40% de Meunier de la Vallée de la Marne et

des Coteaux Sud d'Epernay

Vinification en cuves

De 50 à 60% de vins de réserve

Maturation sur lies / en cave : 30 mois



Formats disponibles & temps de garde recommandé

Demi-bouteille : 1 à 2 ans

Bouteille : 2 à 4 ans

Magnum et jéroboam : 4 à 8 ans

Mathusalem et nabuchodonosor : 4 à 8 ans



A l'œil : Reflet or pâle souligné par la finesse de ses bulles très dynamiques et par la tenue de sa mousse abondante et persistante. L'ensemble présente un éclat lumineux d'une jeunesse étincelante.



Au nez : Intensité nette et précise au caractère aérien, suivie d'une fraîcheur éclatante et naturelle. Avec une présence du type primaire (floral et fruits frais), souligné par une volatilité des arômes très pure et légèrement biscuités.



En bouche : Plaisir subtil à la texture délicate, sous le charme de saveurs de fruits blancs (pomme, poire croquante). Avec une grande fluidité d'une légèreté délicate, alliant des notes printanières et gourmandes.



Dégustation : Complice de tous les instants, cette cuvée ravira vos convives à l'apéritif ou tout au long d'un instant festif.

Température de service : 8°/9°

Par **Florent NYS**, œnologue et chef de cave de la Maison Billecart-Salmon.
champagne-billecart.fr